



Gode bøffer kan tilberedes blot ved at drysse udskårne bøffer på begge sider med havsalt, og lade dem hvile i 3-4 timer inden de bliver stegt.



Saltet vil få kødet til at blive mere mørt, og det giver en god saftig smag
En anden metode til at mørne kødet er at marinere i en syrlig marinade

Appelsinmarinade

1 spsk revet appelsinskal
Saft fra 1 appelsin
1 spsk soyasauce
1 spsk rødvinseddike
½ rød peber, skåret små
1 tsk frisk timian
sort peber og salt



Skær rød peber i små stk og bland med de øvrige ingredienser. Benyt evt blenderen til at findele og blande ingredienserne
Lad bøfferne marinere heri i 2 – 4 timer.
Steg bøfferne 1½ – 2 min på hver side.

Rødvinsmarinade:

2 dl rødvin
1 spsk tomatpasta
2 spsk soya
2 spsk eng sauce
2 fed hvidløg
sort peber + salt



Rør ingredienserne sammen og lad bøfferne marinere heri i 2 – 4 timer inden de lægges på panden.
Steg bøfferne 1½ – 2 min på hver side.

Et serveringsforslag:

